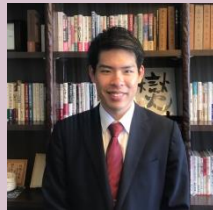


代表取締役 佐藤芳直

1981年早稲田大学商学部を卒業後、株式会社日本マーケティングセンター（現株式会社船井総合研究所）に入社。佐藤は20代から一躍トップコンサルタントとして第一線で活躍。1994年、当時の上場企業最年少役員に就任。2006年3月、同社常務取締役を退任。同年4月に株式会社S・Yワークスを設立、代表取締役に就任。「経営の目的は永続にあり」の哲学のもと、「百年企業の創造」を提唱し、35年のコンサルティング実績は約4,000社に及ぶ。



経営コンサルティング本部
亀田紘輔

東京都出身。学生時代に出会った佐藤の著書をきっかけにS・Yワークスに入社。入社当時から食や菓子を中心としたテーマで日々研究を行っている。中でも、店舗がブランド化するための空間創りにスポットを当てて学びを深めている。

15名様
限定

開催日
2019
2/8(金)

製菓・製茶業必見！

ブランドを創る！！

空間創造 視察セミナー



売るのではなく、
ブランド発信拠点を今こそつくる！
～佐藤芳直と行く！4大発信拠点到る学ぶ～

お振込先

みずほ銀行 仙台支店(店番号：723) 普4326931 セミナーコード：25844
口座名義：株式会社S・Yワークス
(注：SとYの間に「・」ではなく「.」ピリオドが入ります)
※尚、お振込み手数料はお客様負担とさせていただきます。

ご参加費用

43,200円／お一人様

※税込み価格です。

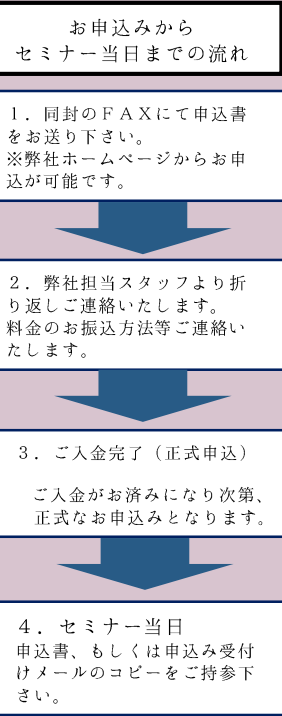
会場

- 【視察先】
- 銀座マン アンリ・シャルパンティエ
 - HIGASHIYA GINZA
 - とらや 赤坂店

【セミナー会場】 ギャラリー冊

■ご参加に際する注意事項

- ・本セミナーは人数制限を設けさせて頂いております。定員となり次第締め切りとなりますので、予めご了承下さい。
- ・定刻での開始を予定しております。ご協力をお願い申し上げます。
- ・視察先での写真や動画の撮影は視察先のルールに従います様お願い致します。
- ・講演中、他のお客様のご迷惑となる場合、ご退出いただく可能性もございます。



お問い合わせ

株式会社 S・Yワークス SYW

検索

■住所：〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町一丁目2-25 仙台NSビル8F
■TEL:022-722-2007(平日9:00~17:30)/FAX:022-722-1770 ■担当：亀田(かめた)
■URL: http://www.syw.jp



とらや 赤坂店



「企業
ヴィジョンの見える化」を
とらや 赤坂店に学ぶ！

当日は店内を
ご案内頂きます!!

HIGASHIYA GINZA

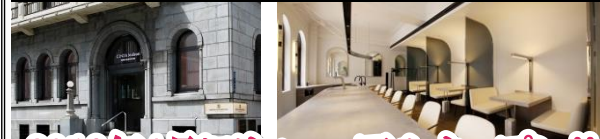
新たな日本茶の価値観を生み出す



店舗のリアルを視察!!

銀座マン アンリ・シャルパンティエ

よりお客様に密着した上質空間



2018年4月にリニューアルオープン!!



ギャラリー冊

千鳥ヶ淵の
極上空間!!

セミナー会場

お問い合わせ

株式会社 S・Yワークス SYW

検索

■住所：〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町一丁目2-25 仙台NSビル8F
■TEL:022-722-2007(平日9:00~17:30)/FAX:022-722-1770 ■担当：亀田(かめた)
■URL: http://www.syw.jp



〈視察先紹介〉

視察1～銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ

お客様と語り合う「Bar」が完成

2018年4月にリニューアルし、これまで使っていた地下のカフェスペースを入口横に移動させ、よりお客様とコミュニケーションが取れるようにとバーカウンターを設えました。

アンリ・シャルパンティエが追い求める価値観を感じられる場所です。



視察2～HIGASHIYA GINZA

「日々の菓子」×「上質な日本茶」 ＝「日本のティーサロン」の明確なブランドイメージ

現代の暮らしに馴染む「日々の菓子」を提案する和菓子店「HIGASHIYA」。屋号には、伝統的な日本の美意識を現代に進化させ、日常の生活の中に再び息づかせたいという思いが込められています。また、日本文化の発信拠点として、器や空間作りは参考になること間違いなしです！和菓子と日本茶のペアリングでは、オリジナルブレンドや旬の果実やハーブを使った季節のお茶との組み合わせなど、これまでにないスタイルの提案を行っています。



※写真はイメージです

当日は、和菓子と日本茶の
ペアリングを体験致します！！

視察3～とらや 赤坂店

9階建てから4階建てへのリニューアル

2018年10月1日にリニューアルオープンした「とらや 赤坂店」。お客様にとって居心地の良い空間作りのために9階のビルから木を基調とした4階建ての低層建物へと生まれ変わり、より和菓子に特化したお店になりました。

一階では、エントランスと予約受け渡し場としての機能を備え、二階の売り場には自慢の和菓子が並んでいます。その中には、お客様のご要望に完全対応する「オートクチュール」を設え、世界に一つだけの和菓子を作ることができます。三階には虎屋菓寮(喫茶)と菓子製造場を併設しています。当日は赤坂店をご案内して頂きます。



店舗をご案内して頂きます！

セミナー会場～ギャラリー冊

「ギャラリー冊」は、「ユニークで知的なざわめきに満ちた空間」をコンセプトに文庫本を収容する書棚「糸宿房」と全集を収容する書棚「冊集居」の二つの書籍空間を併せ持つ上質空間をどうぞお楽しみください。



Step1 そもそもなぜ、いま空間が必要なのか？

- ①商品が売れなくなっているため
→ECやコンビニの発達で商品を買うことが容易になり、店舗における差別化が難しくなっています。
- ②ブランドを好きになって頂くため
→自社を好きになって頂くには、お客様の感情に訴えかけるリアルが全てです。店舗で過ごす時間の密度が、他社に負けない価値ある商品を生むのです。

Step2 ブランドをつくる空間の4条件

○人財力

販売員さんのおもてなし、立ち居振る舞い、サービス、コミュニケーション能力の質は、お客様に直接伝わる自社のブランド力です。最大限魅力を伝えるために非常に大きな武器になります。

○提案力

自分たちの独自性と技術力を兼ね備えた提案を行うことが自社の新しい価値になります。自分たちのワクワク感をお客様と共有するための場を作るのが提案力です。

(Ex)HIGASHIYA GINZA “お茶と和菓子のペアリングコース”

○プロフェッショナルの見える化

その道の圧倒的プロフェッショナルであり、それを裏付ける技術と誇りを体感できる場です。
(Ex)とらや 赤坂店「御用場」や「オートクチュール」

○創業原点の追求

店舗の存在意義や訴えたいものを明確に伝える必要があります。自社の最も大切にしているものを明確に打ち出すことが重要です。
(Ex)銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ「クレープシュゼットの実演」

当日の視察クリニック&セミナー行程表

タイムスケジュール	視察先	
12:15集合	銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ	集合
12:20-12:50 (30分)	■店舗視察「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」	
12:50-13:00	移動(徒歩)	
13:00-13:45 (45分)	■店舗視察「HIGASHIYA GINZA」	
13:45-14:00	移動(タクシー)	
14:00-14:45 (45分)	■店舗視察「とらや 赤坂店」	
14:45-15:00	移動(タクシー) @ギャラリー冊	
15:05-15:35 (30分)	事例紹介「空間づくりの条件」	株式会社S・Yワークス 経営コンサルティング本部 亀田紘輔
15:35-15:45	休憩	
15:45-17:00 (75分)	「ブランドを創る空間とは何か」	株式会社S・Yワークス 代表取締役 佐藤芳直

※視察先は前後する可能性がございます。あらかじめご了承下さい。